ORANIER

# Bedienungs- und Installationsanleitung

DE AT CH

Gas-Einbau-Kochfeld

EKG 2736

## ORANIER - Kundendienst

Serviceleistungen können innerhalb Deutschlands nur über unseren zentralen Kundendienst in Anspruch genommen werden.

Weidenhäuser Str. 1-7
35075 Gladenbach

### Kundenservice / Ersatzteile

Service für Standherde

| | |
|---|---|
| Telefon Kundendienst | 0 340 / 5 19-56-12 |
| Telefon Ersatzteile | 0 340 / 5 19-56-14 |
| Telefax | 0 340 / 5 19-56-19 |
| E-Mail | wrobel@oranier.com<br>ziemer@oranier.com |

Zentrale Küchentechnik

| | |
|---|---|
| Telefon | 0 64 62 / 9 23-355 |
| Telefax | 0 64 62 / 9 23-359 |
| E-Mail: | kundendienst-kuechentechnik@oranier.com |

Zentrale Heiztechnik

| | |
|---|---|
| Telefon | 0 64 62 / 9 23-360 |
| Telefax | 0 64 62 / 9 23-369 |
| E-Mail: | kundendienst-heiztechnik@oranier.com |

Alle Dienste sind erreichbar

| | |
|---|---|
| Montag bis Donnerstag von | 7.30 bis 17.00 Uhr |
| Freitags von | 7.30 bis 15.00 Uhr |

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per E-Mail oder Telefax mit.

## Ländervertretungen:

### Österreich:

TGK - Österreich
Technischer Geräte Kundendienst
Obachgasse 8
1220 Wien

| | |
|---|---|
| Telefon | <43> 01-259 80 18 |
| Telefax | <43> 01-259 80 33 |
| E-Mail | tgk@tgk.co.at |

oder
Neubauzeile 57
4030 Linz

| | |
|---|---|
| Telefon | <43> 07 32-37 18 68 |
| Telefax | <43> 07 32-37 18 35 |

### Schweiz:

Gas-Center Chur
M. Honegger AG
Sägenstr. 75
7000 Chur

| | |
|---|---|
| Telefon | <41> 81-2 53 70 71 |
| Telefax | <41> 81-2 53 73 31 |
| E-Mail | info@oranier.ch |

### Luxemburg:

ENERGUS S.A.
40, rue Rangwee
2412 Luxembourg

| | |
|---|---|
| Telefon | <352> 40 83 80 |
| Telefax | <352> 40 83 81 |
| E-Mail | magasin@energus.lu |

### Bitte beachten Sie

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer / E-Mail
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Alle auf dem Geräteschild enthaltenen Angaben (Doppel auf der Bedienungsanleitung)
5. Kaufdatum (Kaufbeleg)
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches.

## Ihr Beitrag zum Umweltschutz

### Richtlinie 2002/96/EG (WEEE): Informationen für den Endverbraucher

Die folgenden Informationen dienen nur den Endverbrauchern, die ein Produkt besitzen, auf dem u. a. das Symbol (Fig. A) angegeben ist. Dieses Symbol befindet sich auf dem Klebeschild mit den technischen Gerätedaten (Typenschild), das am Gerät befestigt ist:
Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt aufgrund der bestehenden Vorschriften als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und der EU-Richtlinie 2002/96/EG (WEEE) entspricht. Daher darf das Gerät auf keinen Fall nach seinem Lebensende mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden. Das Gerät ist kostenfrei entweder an eine für Elektro- oder Elektronikgeräte zuständige Sammelstelle oder an einen Wiederverkäufer beim Kauf eines Neuproduktes zu übergeben.

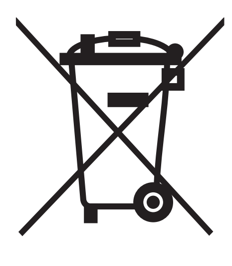


Fig. A

Der Endverbraucher ist für die Übergabe des Altgerätes an eine geeignete Sammelstelle verantwortlich. Anderenfalls macht er sich aufgrund der geltenden Gesetze über die Müllentsorgung strafbar.
Eine ordnungsgemäße getrennte Müllsammlung der Altgeräte zu Recyclingzwecken und eine umweltgerechte Entsorgung vermeiden Umwelt- und Gesundheitsschäden und ermöglichen die Wiederverwendung der Gerätebestandteile.
Für weitere Informationen über die vorhandenen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde oder an die Verkaufsstelle, wo Sie das Gerät gekauft haben.
Die Hersteller und Importeure werden Ihre Verantwortung für das Produktrecycling und die umweltgerechte Entsorgung sowohl direkt als auch durch Teilnahme an einem Kollektivsystem gerecht.

### Entsorgung der Verpackung

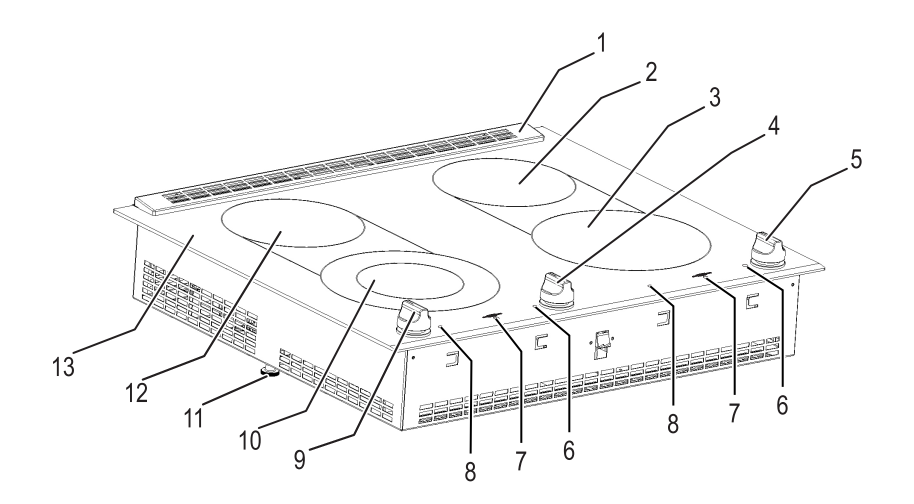
Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.
Die Wellpappe/ Pappe besteht überwiegend aus Altpapier.
Die Styropor-Formteile sind FCKW-frei geschäumt. Die Polyethylenfolie (PE) besteht zu einem Teil aus Sekundärrohstoff. Die Umreifungsbänder bestehen aus Polypropylen (PP).
Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen.
Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung im Allgemeinen zurück.
Sollten Sie die Transportverpackung selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoff- oder Recyclingcenters.

## Konformitätsbescheinigung

Wir erklären als Hersteller, dass das beschriebene Gerät, mit der im Abschnitt „Technische Daten“ angegebenen CE-Nr., nach den grundlegenden Anforderungen der EG-Gasgeräterichtlinie 90/396/EWG einschließlich Änderungen gebaut wurde.
Das Gerät entspricht dem in der zugehörigen EG-Baumusterprüfbescheinigung beschriebenen Baumuster.

# Inhaltsverzeichnis

# Ihr Gerät im Überblick




1 Herausnehmbares Gitter

2 Fortkochzone

3 Ankochzone (Einkreis)

4 Bedienknebel EIN / AUS und Energieregler (links)

5 Bedienknebel EIN / AUS und Energieregler (rechts)

6 Betriebslampe

7 Restwärmeanzeige

8 Kontrolllampe Störung

9 Bedienknebel Zweikreis

10 Ankochzone (Zweikreis)

11 Rändelmutter (3x)

12 Fortkochzone

13 Glaskeramik-Kochfläche

Der Gasanschluss befindet sich hinten mittig an der Unterseite des Gerätes.

# Sicherheitshinweise



## für Einbau, Anschluss und Funktion

Diese Anleitung muss mit dem Benutzer durchgesprochen werden. Sie ist ihm anschließend auszuhändigen.

- Das Gerät darf nur mit Erdgas oder Flüssiggas (Butan/Propan oder dessen Gemisch) betrieben werden.
- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Der Anschlussdruck beträgt
  - für Erdgas H, E, LL 20 mbar
  - für Flüssiggas 50 mbar.
    Es darf keine Inbetriebnahme erfolgen, wenn der Gas-Anschlussdruck außerhalb der angegebenen Bereiche liegt:
  - Erdgas mind. 17,0 mbar, max. 25,0 mbar
  - Flüssiggas mind. 42,5 mbar, max. 57,5 mbar
    Der angegebene Anschlussdruck bezieht sich auf die Bundesrepublik Deutschland. Anschlussdruck in anderen europäischen Ländern: siehe Abschnitt „Technische Daten“.
- In Deutschland dürfen nur national zugelassene Druckregler verwendet werden.
- Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme beträgt ca. 35 W.
- Entnehmen Sie die technischen Anschlusswerte des Gerätes dem Typenschild.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“ (Seite 20).
- Wird eine Einstellung geändert, so ist diese neu zu kennzeichnen.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Der Gasanschluss sowie Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlichen Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.
- Die Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan/Propan) müssen alle Verbindungen zwischen Flasche und Gerät absolut dicht angezogen sein.
- Frei verlegte Zuleitungsschläuche nicht einklemmen oder auf das heiße Kochfeld legen.
- Der Mindestabstand von Hängeschränken über dem Kochfeld beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.



- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten, oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine, für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- WARNUNG: Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät vom Netz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Die Geräte dürfen nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem Ihnen der installierende Fachmann das Gerät erklärt hat.
- Bitte lesen Sie zusätzlich die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit und den Gebrauch des Gerätes. Bedenken Sie, dass Schäden, die durch falsche Bedienung entstehen, nicht unter die Garantie fallen.
- Um eine sichere Funktion dieses Kochfeldes zu gewährleisten, darf nur Original-Zubehör der Firma ORANIER verwendet werden.
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.
- Das Gerät nicht zum Heizen von Räumen benutzen.
- Bei Betriebsstörungen umgehend die Gaszufuhr abstellen.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.
- Die Kochzonen nur mit aufgesetztem Kochgut betreiben.
- Das Kochfeld niemals als Ablage- oder Standfläche verwenden!
- Die Oberflächen von Kochfeld und Kochgerät werden im Betrieb heiß.
  Kinder grundsätzlich fernhalten.
- Die Abwärmeöffnungen des Kochfeldes dürfen nicht verdeckt werden.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf von der heißen Kochzone ziehen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld ist sehr stabil und verträgt ohne weiteres leichte bis mittlere Stöße und flächige Belastungen. Vermeiden Sie jedoch punktförmige Belastungen, wie z. B. herabfallende Gewürzbehälter oder Flaschen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen.
- Keine Alufolie oder Kunststoffe auf die Kochzonen legen.
- Bei kaltem Gerät sollten Sie das Gerät ca. 2 Minuten auf Kochstufe 12 aufheizen, bevor Sie auf eine niedrigere Kochstufe zurückschalten.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten nicht auf heiße Kochzonen legen.
- Schnellkochtöpfe ständig beobachten, bis der richtige Druck erreicht ist. Kochzonenbrenner zunächst auf maximale Leistung einstellen und dann (nach Angabe des Topfherstellers) rechtzeitig zurückdrehen.
- Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorsehen.

- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

# Vor dem ersten Benutzen

 Sie dürfen das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn es von einem autorisierten Fachmann korrekt installiert und geprüft wurde und Sie von ihm in die Bedienung eingewiesen worden sind.

## Erstreinigung und Inbetriebnahme

Bevor Sie zum ersten Mal Speisen auf der Kochfläche zubereiten:

- Säubern Sie die Kochfläche bitte mit einem feuchten Tuch und polieren Sie sie anschließend trocken. So verhindern Sie, dass sich eventuelle Verschmutzungen einbrennen.
- Schalten Sie beide Kochzonen für ca. 10 Minuten auf Stellung 12 ein. Dabei können Reste des keramischen Binders als weißer Rauch austreten.

Achtung: Bei dieser Erstinbetriebnahme des Gerätes das Fenster öffnen oder den Raum anderweitig belüften, damit die sich bildenden Ausdünstungen abziehen können.

Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“ (S. 11).

# Das Gerät im Gebrauch

⚠ Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 7!

- Das Glaskeramik-Kochfeld ist sehr stabil und verträgt ohne weiteres leichte bis mittlere Stöße und flächige Belastungen. Vermeiden Sie jedoch punktförmige Belastungen, wie z. B. herabfallende Gewürzbehälter oder Flaschen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen und den Kundendienst rufen. Bei weiterem Gebrauch können z. B. durch überkochende Flüssigkeiten Schäden im Gerät verursacht werden.

## Kochfeld ein- und ausschalten

Das Gerät hat zwei Ankoch- (3 und 10) und zwei Fortkochzonen (2 und 12). Die Energiezufuhr (Kochstufen) für die Ankochzonen wird durch Energieregler gesteuert.

Auf dem Kochfeld sind die zwölf Kochstufen, um die Bedienknebel (4 und 5) herum, markiert.

Möglichst auf großer Kochstufe ankochen und auf kleiner Kochstufe weiterkochen.

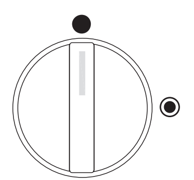
Zum Einschalten den entsprechenden Bedienknebel im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Kochstufe drehen.

Die Betriebsanzeige (6) leuchtet auf. Nach ca. 5 Sekunden erfolgt die selbsttätige Zündung und Überwachung der Kochzone.

Die Verbrennung ist kaum sichtbar. Nach einiger Zeit (auf Kochstufe 12 nach ca. 2 Minuten) glüht der Strahlungsbrenner rot auf.

Während des Betriebes brennt der Brenner nicht ständig, sondern wird in Abhängigkeit von der gewählten Kochstufe von dem Kochzonen - Energieregler immer wieder ab- und eingeschaltet.

Die linke Kochzone hat einen Zweikreisbrenner. Die äußere ringförmige Vergrößerung des Brennerdurchmessers wird durch den Bedienknebel (9) zu- bzw. abgeschaltet.





● großer Brennerdurchmesser

◉ kleiner Brennerdurchmesser

Wichtig! In Stellung 12 wird nicht durch den Energieregler abgeschaltet, die Kochzone arbeitet mit maximaler Leistung! Der Schutz der Glaskeramik gegen Überhitzung funktioniert auch bei dieser Reglerstellung. Daher kann es bei nicht ausreichender Wärmeableitung durch nicht aufgestellte oder ungeeignete Töpfe auch in dieser Reglerstellung zu Abschaltungen kommen.

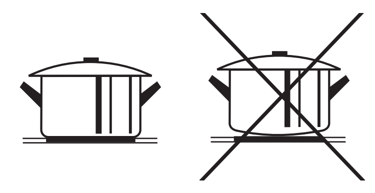
Da das Glaskeramik-Kochfeld die Wärme gut speichert, kann die Kochzone je nach Topfauslastung und Kochgutmenge 5 – 10 Minuten vor Beendigung des Kochvorgangs abgestellt werden.

## Kochzone abschalten

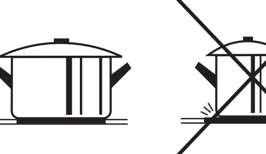
– Zum Abschalten den Kochzonenregler im Gegenuhrzeigersinn auf „●“ drehen.

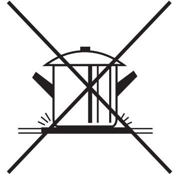
# Hinweise zu den richtigen Töpfen

Mit den richtigen Töpfen sparen Sie Kochzeit und Energie.



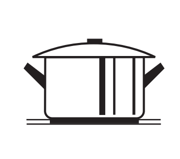
- Keine Alufolie oder Kunststoffe auf die Kochzonen legen.
- Benutzen Sie nur Töpfe mit ebenem und glattem Boden.
- Topf- und Pfannenböden müssen im kalten Zustand leicht nach innen eingezogen sein, da sie sich im heißen Zustand ausdehnen und dann auf der Kochfläche aufliegen. So wird die Wärme am besten weitergeleitet.
- Ideal zum Kochen auf Glaskeramik eignen sich Stahlemail, Kupfer und Edelstahl mit Sandwichboden. Andere Topfarten können zwar ebenfalls verwendet werden, allerdings ist meistens der Wärmeübergang zwischen Glaskeramik und Topf schlechter. So verlängert sich die Kochzeit und es wird mehr Energie verbraucht. Achten Sie beim Kauf von Töpfen auf die Eignung für Glaskeramik-Kochflächen.
- Die optimale Bodendicke liegt für Stahlemail bei 2 - 3 mm und für Edelstahl mit Sandwich-Boden bei 4 - 6 mm.
- Die Topfböden müssen sauber und trocken sein, um Kratzer auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden.

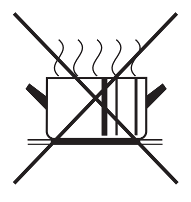




- Verwenden Sie keine Töpfe aus unbehandeltem Gusseisen oder solche mit elektrographierten Böden.
- Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur markierten Kochfläche. Ist die Kochfläche größer als der Topfboden, fließt Wärme ungenutzt an dem Topf vorbei und erhitzt die Griffe. Auf der Ankochzone soll bei maximaler Brennerwahl (Zweikreis) der Topfdurchmesser mindestens 140 mm und bei minimaler Brennereinstellung (Einkreis) mindestens 100 mm betragen.

# Hinweise zum energiesparenden Kochen

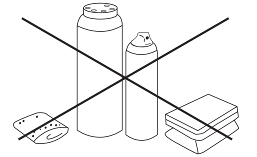




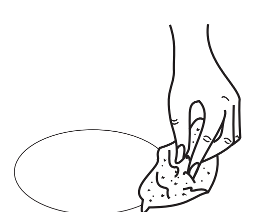
- Kochen Sie mit möglichst wenig Flüssigkeit. Der Topfinhalt erwärmt sich schneller und es gehen weniger Vitamine und Mineralstoffe in die Flüssigkeit über, die oft weggeschüttet wird.
- Setzen Sie immer einen gut schließenden Deckel auf den Kochtopf. Der Topfinhalt kocht nur über, wenn eine zu große Flamme gewählt wurde. Schalten Sie auf eine kleinere Flamme zurück, wenn der Topfinhalt zu stark kocht. Sie benötigen so weniger Energie und vermindern die Feuchtigkeitsbildung beim Kochen.
- Kochen Sie Speisen nur so lange wie notwendig. Durch das Warmhalten von Speisen wird mehr Energie benötigt als durch das Wiedererwärmen abgekühlter Speisen. Zusätzlich schonen Sie die Vitamine: Sie haben so geringere Verluste, da viele Vitamine hitzeempfindlich sind.
- Bei Gerichten mit langen Kochzeiten sparen Sie Energie und Zeit, wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden.
- Da das Glaskeramik-Kochfeld die Wärme gut speichert, kann die Kochzone je nach Topfinhalt 5 bis 10 Minuten vor Ende der Kochzeit ausgeschaltet werden. Die Fortkochzone kühlt dann allerdings stärker ab.

# Reinigung und Pflege

## Glaskeramik-Kochfeld



- Keine Scheuermittel und -schwämme (insbesondere keine Stahlwolle) bzw. scharfe Reinigungsmittel verwenden! Chemische Ofenreiniger, Bleichmittel, Rost- und Fleckentferner können ätzend wirken und die Oberfläche verletzen.



- Warten Sie mit der Reinigung immer, bis sich das Kochfeld ausreichend abgekühlt hat.
  Ausnahme: Zucker und geschmolzener Kunststoff (s. u.).
- Meist reicht eine Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben. Reinigungsrückstände grundsätzlich mit einem feuchten Tuch vollständig entfernen, sie könnten ätzend wirken.

- Vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.
- Verkrustungen und übergekochte Speisen mit einem Glasschaber entfernen. Zucker und geschmolzener Kunststoff sofort bei heißer Kochfläche entfernen.
- Stärkere Verschmutzungen und Flecken, die perlmuttartig schillern, können mit Edelstahlreiniger entfernt werden.
- Keine Reinigungstücher oder -schwämme verwenden, die für andere Zwecke in Gebrauch sind. Dies kann zu einer Verfärbung der Oberfläche führen, die aber erst beim nächsten Gebrauch des Gerätes sichtbar wird.
- Zum Schutz und zur Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes empfehlen wir speziell entwickelte Mittel wie z.B. Ceraclen® oder Vitroclen® . Sie schützen die Kochfläche durch einen dünnen, wasser- und schmutzabweisenden Schutzfilm.

# Störfallhilfe

⚠ Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!

Prüfen Sie bitte zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Einige Störungen können Sie selbst beseitigen.

Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenfrei, wenn Bedienungsfehler vorliegen oder Sie einen Hinweis in der Störfallhilfe nicht beachtet haben.

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

| Störung | Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Abschalten des Kochfeldes nicht möglich. | Elektronisches Bauteil defekt. | Sicherung ausschalten, Gasabsperrhahn schließen,<br>Kundendienst rufen. |
| Kochfläche heizt nicht auf. | Haushalts-Sicherung defekt. | Sicherung überprüfen oder erneuern. |
| | Keine Gaszufuhr. | Gasabsperrhahn öffnen. |
| Störungs- und Betriebsleuchte der Kochzone leuchten. | Luft in der Gasleitung<br>(z.B. bei Erstinbetriebnahme). | Zunächst kurz- aus- und wieder einschalten (RESET).<br>Tritt keine Änderung ein, Kundendienst rufen. |
| | Interner Fehler. | |
| Gasgeruch im Raum. | Undichtigkeit an Gaszuleitung oder Gasabsperrhahn oder Kochzonenbrenner defekt. | Gashauptventil schließen,<br>Raum lüften,<br>keinen elektrischen Schalter betätigen,<br>keine offene Flamme zünden,<br>Installateur, Gaswerk oder Kundendienst sofort benachrichtigen. |

# Montage und Installation



## Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Achtung! Die zum Anschluss der Geräte zugelassene Kategorie kann regional unterschiedlich sein. Im Zweifelsfall ist beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen anzufragen, welche Gaskategorie in Betracht kommt.
- Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu prüfen, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen. Bei Abweichungen muss das Gerät entsprechend umgestellt werden!
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Die Einstellwerte befinden sich auch in dieser Anleitung im Abschnitt „Technische Daten“ (Seite 20).
- Beim Anschluss an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z. B.:

  | | |
  |---|---|
  | DVGW-TRGI 1986/96: | Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland) |
  | TRF 1996: | Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland) |
  | ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: | Technische Regeln (Österreich) |
  | SVGW-Gasleitsätze G1: | Gasinstallation (Schweiz) |
  | EKAS-Richtlinie Nr. 1942: | Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz) |

  (EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)

  Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF) (Schweiz)

  Vorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen sowie Behörden (z. B. zum Feuerschutz) sind ebenfalls zu beachten.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei nicht geerdeten elektrischen Versorgungsnetzen ist der Einbau eines Ionisationstrafos zwingend erforderlich. Der entsprechende Einbausatz zum nachträglichen Einbau kann im Werk angefordert werden.
- Anschluss und Inbetriebnahme sowie Reparatur und Ein- und Umstellarbeiten dürfen nur von einem zugelassenen Gas-Installateur nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vorgenommen werden. Dabei sind die gesetzlich anerkannten Vorschriften und die Anschlussbedingungen des örtlichen Gas-Versorgungsunternehmens vollständig einzuhalten.

  Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden die Sicherheit des Benutzers!
- Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasführung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden.
  Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.
- Gerät bei Nichtzugänglichkeit des Anschlusssteckers durch LS-Schalter, Sicherungen oder Schütze mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite absichern.
- Bei Anschluss und Reparatur ist das Gerät mit einer der vorstehend genannten Einrichtungen stromlos zu machen. Bei Reparaturen an gasführenden Einrichtungen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen.

## Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Bei der Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas müssen in jedem Fall die Düsen der Kochstellenbrenner gewechselt werden. Dies gilt auch für den umgekehrten Fall. Die Umstellung darf nur von einem zugelassenen Fachmann durchgeführt werden.
- Änderungen am Gerät sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herstellers erlaubt.
- Am eingebauten Gerät dürfen betriebsisolierte Teile nicht berührbar sein.

## Einbauvoraussetzungen

Der Aufstellungsraum muss einen Rauminhalt von min. 20 $m^3$ haben und durch ein Fenster oder eine Tür ins Freie gelüftet werden können.

Das Kochfeld wird in einen Arbeitsplattenausschnitt eingebaut, der entsprechend den nachfolgend angegebenen Einbaumaßen herzustellen ist. Bei einer Arbeitsplattentiefe von 600 mm verbleibt hinten eine Stegbreite von 55 mm.

Bei größerer Arbeitsplattentiefe vergrößert sich die hintere Stegbreite.

Die Einbauhöhe des Geräts beträgt 100 mm. Zwischenwände müssen entsprechend gekürzt werden.

Für den Gasanschluss wird unterhalb des Kochfeldes zusätzlicher Raum benötigt.

In der Küchenzeile dürfen an dieses Gerät einseitig nur Möbel (z.B. Hochschrank) angestellt werden, wenn diese ab Arbeitsplattenhöhe vom Kochfeldrahmen einen Mindestabstand von 60 mm haben. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte jedoch ein Abstand von ca. 300 mm nicht unterschritten werden. Auf der gegenüberliegenden Seite darf nur ein Möbel in Arbeitsplattenhöhe angestellt werden.

Die Wandabschlussleiste muss aus hitzebeständigem Material bestehen und darf im Bereich des Kochfeldes nicht mit Steckdosen versehen sein. Empfohlen wird eine Kunststoffträgerleiste mit einer Deckleiste aus Aluminium. Die auf der Arbeitsplatte aufliegende Schenkellände darf 30 mm nicht überschreiten.

Die Wand oberhalb der Kochfläche muss aus nichtbrennbarem, hitzebeständigem Material (Fliesen, Putz, Metall) bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien, Glas, Naturstein, etc. entsprechen nicht diesen Anforderungen.

Bei normalem Gebrauch können auf die umgebenden Möbelteile Abstrahlungstemperaturen von 65 °C über Raumtemperatur einwirken. Die Möbelteile müssen mindestens diesen Anforderungen entsprechen.

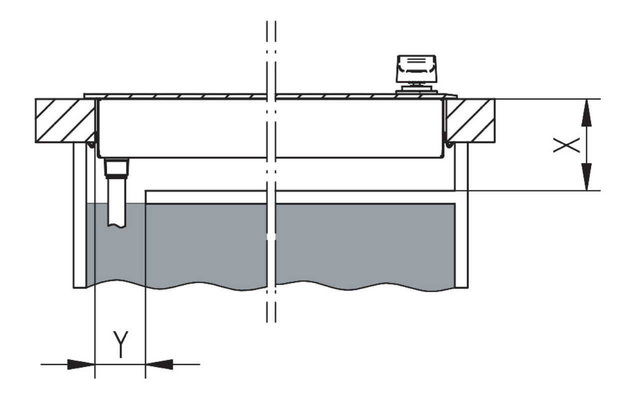
Bei angrenzenden Möbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Kochfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.

Das ordnungsgemäß eingebaute Kochfeld ist auf der Unterseite durch eine Abdeckung (K-Boden) so zu schützen, dass eine zufällige Berührung der Kochfeldunterseite nicht möglich ist.

Diese Abdeckung darf nur mit Werkzeug abnehmbar sein und muss in einem Abstand X von mindestens 120mm von der Arbeitsplatten- Oberfläche angebracht werden.

Nach hinten ist der K-Boden so zu begrenzen, dass, ausgehend von dem Arbeitsplattenausschnitt, eine Öffnung mit dem Maß Y = 75 mm verbleibt.




## Gasanschluss

Bei der Aufstellung und Installation sind folgende einschlägige Vorschriften zu beachten:

| | |
|---|---|
| DVGW-TRGI 1986/96: | Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland) |
| TRF 1996: | Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland) |
| ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: | Technische Regeln (Österreich) |
| SVGW-Gasleitsätze G1: | Gasinstallation (Schweiz) |
| EKAS-Richtlinie Nr. 1942: | Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz) |

(EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)

Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF) (Schweiz)

Überprüfen Sie zunächst, ob das richtige Gas und der richtige Anschlussdruck vorhanden sind. Angaben zum Anschlussdruck finden Sie in dieser Anleitung unter „Technische Daten".

Aus dem Gasart-Klebeschild ist ersichtlich, auf welche Gasart das Kochfeld eingestellt ist.

Eine Umstellung auf eine andere Gasart kann durchgeführt werden und ist in dieser Anleitung unter „Umstellen auf andere Gasart" erläutert.

Der Stutzen für den Gasanschluss befindet sich hinten mittig auf der Unterseite des Gerätes.

⚠ Der Gasanschluss muss durch einen zugelassenen Gas-Installateur erfolgen!

Der Gasanschlussstutzen mit R ½"- Außengewinde ist so gestaltet, dass der Anschluss entweder fest mit einem Gasabsperrhahn entsprechend DIN 3534 oder unter Verwendung eines DVGW-zugelassenen Gassicherheitsschlauches in Ausführung M mit Steckdose erfolgt (DIN 3383, Blatt 1).

In der Schweiz ist zum Geräteanschluss die Verwendung von SVGW-zugelassenen Gassicherheitsschläuchen (mit Steckdose) zwingend vorgeschrieben.

Der bauseitige Gasanschluss ist vorzugsweise gut zugänglich im benachbarten Nebenschrank vorzusehen.

Die Leitungsteile müssen so verlegt werden, dass sie während des Betriebes nicht durch Wärme beschädigt werden können und nicht mit den beweglichen Teilen der Küchenelemente in Berührung kommen.


Den Gasabsperrhahn zunächst geschlossen lassen und den Stecker noch nicht in die Steckdose stekken.

# Elektro-Anschluss


Für den Elektro-Anschluss ist eine geerdete Schutzkontakt-Steckdose erforderlich. Bei nicht geerdeten elektrischen Versorgungsnetzen ist der Einbau eines Ionisationstrafos zwingend erforderlich. Der entsprechende Einbausatz zum nachträglichen Einbau kann im Werk angefordert werden.

Der elektrische Anschluss muss gemäß den VDE-Richtlinien vorgenommen werden und ist ebenfalls vorzugsweise in einem Nebenschrank vorzusehen. Der Netzanschluss für das Gerät muss 230 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme beträgt ca. 35 W.

Die Anschlussleitung ist so zu führen, dass sie beim Betrieb des Gerätes nicht durch Wärme beschädigt wird.

# Einbau

## Einbaumaße

Die Arbeitsplattenstärke muss zwischen 30 und 40 mm betragen. Der seitliche Abstand zu Hochschränken muss mindestens 60 mm betragen. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte jedoch ein Abstand von ca. 300 mm nicht unterschritten werden.

Wenn der Einbauraum nach unten durch einen horizontalen K-Boden abgegrenzt wird, muss durch eine mindestens 180 cm$^2$ (z.B.10 x 18 cm) große Öffnung in der Trennplatte ein Lüftungsverbund zu den übrigen Möbelteilen hergestellt werden.

## Vorbereitungen zum Einbau

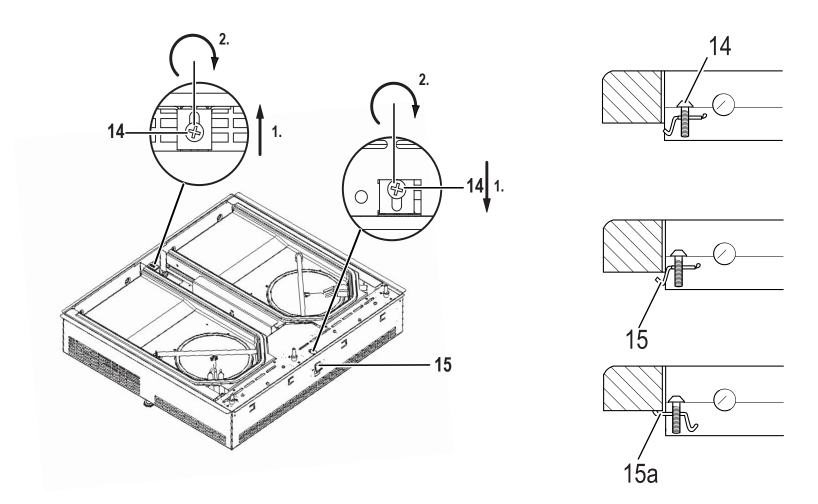
– Arbeitsplattenausschnitt nach den vorgegebenen Maßen möglichst exakt mit einem geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse herstellen. Die Schnittkanten sollten danach versiegelt werden damit keine Feuchtigkeit eindringt.
– Gerät aus der Verpackung entnehmen.


Zum Schutz der Glaskeramik-Kochfläche beim Transport, wird diese auf dem Kochfeld-Unterteil montiert ausgeliefert. Zur Gerätemontage in der Arbeitsplatte muss die Glaskeramik-Kochfläche deshalb erst abgenommen werden.

– Dazu das Gerät der Verpackung entnehmen die Rändelschrauben (11) unter dem Kochfeldgehäuse abschrauben und die Glaskeramik-Kochfläche abnehmen.
– Glaskeramik- Kochfläche vorsichtig an geeigneter Stelle ablegen.
– Danach Gerät wie beschrieben einbauen.

## Gerätemontage


Ist ein Düsenwechsel für die Umstellung des Gerätes auf eine andere Gasart notwendig, sollte dieser vor dem Einbau des Gerätes erfolgen.




– Geräteseitigen Gasanschluss gemäß den auf Seiten 15 gemachten Angaben vorbereiten.
– Kochfeldunterteil in den vorbereiteten Arbeitsplattenausschnitt einsetzen.
– Schrauben (14) aller Spannklammern (15) (für 30 mm Arbeitsplatte Spannklammern (15a) drehen) zum Ausschnittsrand schieben und anziehen.
– Glaskeramik-Kochfläche aufnehmen und das beiliegende Dichtungsband von unten randbündig auf die Glaskeramikplatte aufkleben.
– Glaskeramikplatte auf die Arbeitsplatte auflegen.

 Die Glaskeramik-Platte muss unbedingt eben aufliegen.

– Die Rändelschrauben (11, Seite 5) unter dem Kochfeldgehäuse wieder anschrauben.
– Die Bedienknebel (4, Seite 5), (5, Seite 5) und (9, Seite 5) aufstecken.

 Die Abflachungen an den Steckachsen für die Knebel (4, Seite 5) und (5, Seite 5) befinden sich rechts. Die Abflachung an der Steckachse für den Knebel (9, Seite 5) befindet sich hinten. Beachten Sie, dass Sie den jeweils passenden Knebel aufstecken. Knebel ggf. tauschen.

## Gasanschluss herstellen

– Den Gasanschluss unter Beachtung der Angaben auf Seite 15 herstellen.

## Versorgungsleitungen prüfen

Stromversorgung

– Überprüfen Sie die Verlegung des Anschlusskabels.
  Es darf nicht eingeklemmt sein, über den Herd geführt werden oder am Abluftkanal liegen.

Gasversorgung:

– Schläuche müssen in ausreichendem Abstand zu heißen Flächen verlegt sein.
  Schläuche nicht einklemmen!

– Den Stecker in eine Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
– Den Gasabsperrhahn öffnen, bzw. Stecker des Gassicherheitsschlauchs in die Gas-Steckdose stecken.

 Vor der Inbetriebnahme muss das Gerät vom Installateur auf einwandfreie Funktion und Gasdichtheit überprüft werden. Danach ist das Gerät betriebsbereit.

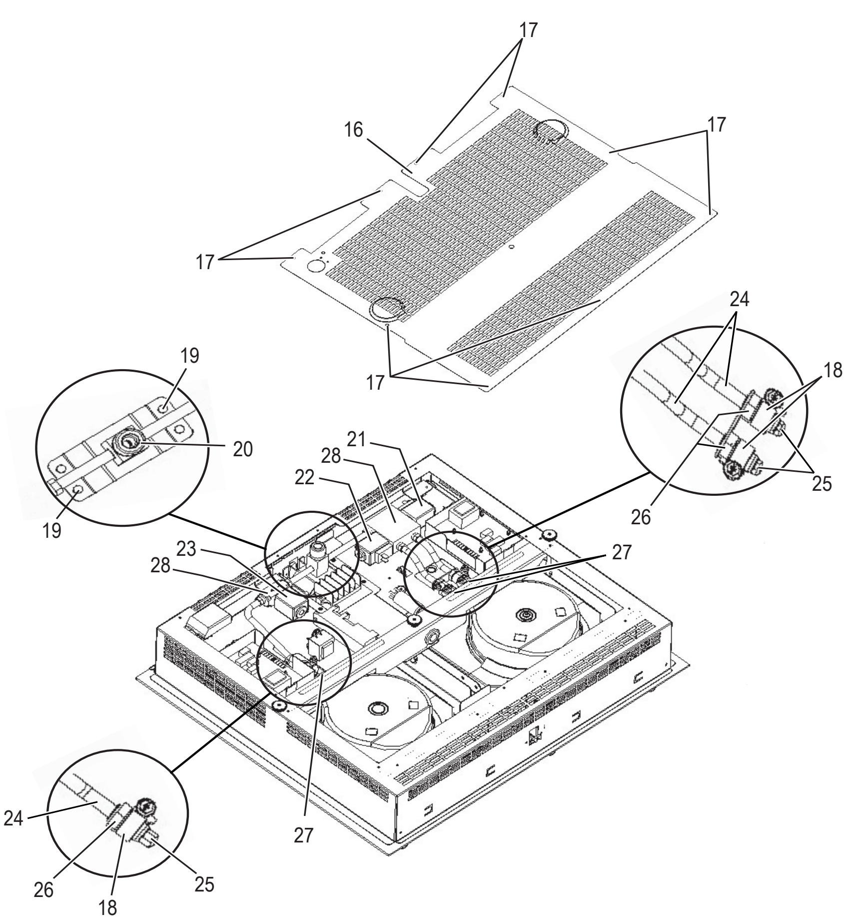
 Der Installateur muss dem Betreiber die Bedienung des Geräts anhand der Gebrauchsanleitung erklären. Die Gebrauchsanleitung anschließend dem Betreiber aushändigen.

# Umstellen auf andere Gasart

- Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.
- Alle mit G20 gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich von 11,3-15,2 kWh/$m^3$ ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.
- Bei der Umstellung auf eine andere Gasart müssen in jedem Fall die Strahlerdüsen gewechselt werden.
- Wird eine Änderung der Einstellung vorgenommen, so ist die Einstellung neu zu kennzeichnen.

 Vor dem Wechsel die Gas- und Elektroenergiezufuhr unterbrechen (Leitungen trennen).

# Wechsel der Kochfelddüsen




Zum Wechseln der Kochfelddüsen muss das Gerät aus der Arbeitsplatte ausgebaut werden.

- Bedienknebel abziehen.
- Rändelschrauben (11, Seite 5) unter dem Kochfeldgehäuse abschrauben und die Glaskeramik-Kochfläche (13, Seite 5) abnehmen.
- Glaskeramik- Kochfläche vorsichtig an geeigneter Stelle ablegen.
- Befestigungsschrauben (14, Seite 14) lösen und mit den Befestigungsklammern (15, Seite 14) zur Gerätemitte schieben.
- Kochfeldunterteil aus dem Arbeitsplattenausschnitt nehmen und mit der Brennerseite nach unten auf geeigneter Stelle ablegen.
- Schrauben (17, Seite 19) herausdrehen und Abdeckung (16, Seite 19) abnehmen.
- Litzen von den Magnetventilspulen (21, Seite 19), (22, Seite 19) und (23, Seite 19) abziehen.

– Schlauchschellen (18, Seite 19) lösen und die Befestigungsschrauben (19, Seite 19) des Gasanschlusses (20, Seite 19) herausdrehen.
– Magnetventilblöcke (28, Seite 19) mit Gasanschluss und den Gaszuleitungen (24, Seite 19) nach hinten ziehen und abnehmen.

⚠ Halten Sie beim Wechseln der Düsen unbedingt gegen, damit die Positionen der Gaszuleitungen nicht verändert werden.

– Düsen (25, Seite 19) wechseln.

⚠ Achten Sie darauf, Düsen mit dem richtigen Düsendurchmesser zu verwenden. Geeignete Düsen sind auf Seite 21 in der Tabelle „Düsendurchmesser“ angegeben.

– Zur Montage die Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Dabei die Düsenhalter (26, Seite 19) bis zum Anschlag der Injektore (27, Seite 19) einschieben und mit den Schlauchschellen (18, Seite 19) sichern.

# Technische Daten

## Leistung, Verbrauch und Gerätemaße

| | EKG 2736 |
|---|---|
| Brennerleistung bezogen auf $H_S$ ($H_I$) | |
| Zweikreisbrenner (links) | 2,5 (2,25) kW (2 x 1,25 (1,12) kW) |
| Einkreisbrenner (rechts) | 2,5 (2,25) kW |
| Anschlusswerte | |
| Gas<br>Flüssiggas<br>Elektro gesamt | 5,0 kW<br>364 g/h<br>ca. 35 W |
| Gerätemaße/mm | |
| Kochfeld B x T x H | 600 x 520 x 100 |
| Ausschnitt B x T | 560 x 500 |
| Geräteklasse | 3 |
| Produkt-Identnummer | CE0085 |
| SVGW-Nr. | |

Die Leistungsangaben beziehen sich auf den Brennwert und sind errechnet mit den Prüfgasen Erdgas G20 (Methan) und Flüssiggas G30 (Butan).

Die Geräte sind nach VDE- und DVGW-Richtlinien sowie der EG-Gasgeräterichtlinie (90/396/EWG) und EN 30 geprüft.

# Düsendurchmesser

<table>
<tr><th rowspan="2">Gasart,<br>Drücke</th><th colspan="2">∅ Düsen für Strahler</th></tr>
<tr><th>links</th><th>rechts</th></tr>
<tr><td>Erdgas G20, 2H, 2E<br>20 mbar</td><td rowspan="2">2 x 0,85 mm</td><td rowspan="2">1,20 mm</td></tr>
<tr><td>Erdgas G20+G25, 2E+<br>20/25 mbar</td></tr>
<tr><td>Erdgas G25, 2LL<br>20 mbar</td><td>2 x 0,90 mm</td><td>1,25 mm</td></tr>
<tr><td>Flüssiggas G30/G31, 3B/P<br>Butan/Propan<br>50 mbar</td><td>2 x 0,50 mm*</td><td>0,72 mm</td></tr>
</table>

*Diese Düsen sind für Propan optimiert. Diese Düsen werden für die Flüssiggaseinstellung für Deutschland als Standard verwendet. Der Betrieb mit Flüssiggasgemisch (Butan/Propan) ist ebenfalls mit diesen Düsen geprüft und ohne Beeinträchtigung möglich.



Nur über den Kundendienst bezogene Spezialdüsen verwenden! Die Werte der Tabelle sind in die Düsen eingeprägt! Die Verwendung größerer als für den Gasanschlussdruck zugelassener Düsen führt zur Zerstörung des Gerätes und zu Gesundheitsschäden beim Benutzer (CO-Emission)!

Die Düsen sind in der Einheit 1/100 mm gekennzeichnet.

# Tabelle Nennbelastung

| Gasart,<br>Drücke | Nennbelastung bezogen auf $H_S$ ($H_I$) je Strahler | Gasdurch-fluss je Strahler |
|---|---|---|
| Erdgas G20, 2H, 2E<br>20 mbar | 2,5 (2,25) kW | 238 l/h |
| Erdgas G25, 2LL<br>20 mbar | 2,5 (2,25) kW | 277 l/h |
| Flüssiggas G30/G31, 3B/P<br>Butan/Propan<br>50 mbar | 2,5 (2,25) kW | 182 g/h |

Bei Bedarf können die Düsensätze für Erdgas LL bestellt werden.

Einstellungen (G20, 2H, 2E, 20 mbar) und (G20/G25, 20/25 mbar).

Alle mit (G20, 2H, 2E, 20 mbar) gekennzeichneten Geräte sind im Wobbeindex-Bereich (15 °C,1013 mbar) von 11,3 – 15,2 kWh/m3 ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.

Alle mit Druckpaar betriebenen und gekennzeichneten Geräte (G20/G25, 20/25 mbar) sind im Wobbeindex-Bereich (15 °C, 1013 mbar) von 10,8 – 15,2 kWh/m3 ohne Veränderung der Einstellung zu betreiben.


Achtung! Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben. Wird eine Einstellung geändert, so ist die Einstellung neu zu kennzeichnen.

# Tabelle der zugelassenen Gasarten und Drücke

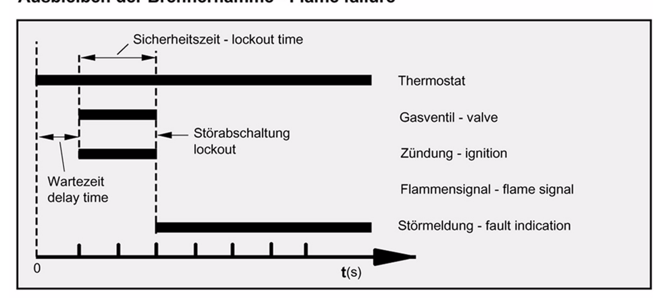
| Land<br>(ISO-Länderkürzel) | Kategorie | Erdgas | Flüssiggas |
|---|---|---|---|
| Deutschland (DE) | $II_{2ELL3B/P}$ | E (G20) 20 mbar<br>LL (G25) 20 mbar | Butan/Propan<br>(G30/G31, 3B/P) 50 mbar |
| Österreich (AT) | $II_{2H3B/P}$ | H (G20) 20 mbar | Butan/Propan<br>(G30/G31, 3B/P) 50 mbar |
| Schweiz (CH) | $II_{2H3B/P}$ | H (G20) 20 mbar | Butan/Propan<br>(G30/G31, 3B/P) 50 mbar |
| Schweiz (CH) | $II_{2H3+}$ | H (G20) 20 mbar | Butan/Propan<br>(G30/G31) 28-30/37 mbar |

# Programmablaufschema

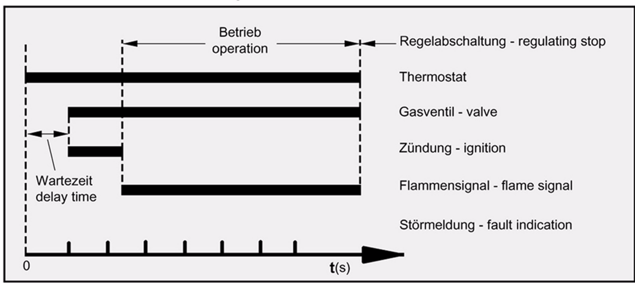
## Feuerungsautomat im abgedeckten Kochfeld

- Wartezeit: 5 Sekunden
- Sicherheitszeit: 10 Sekunden

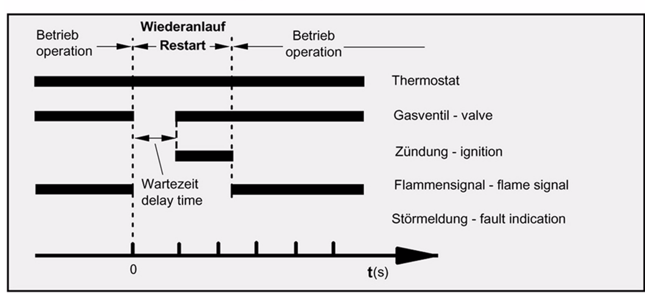
**Ausbleiben der Brennerflamme - Flame failure**




**Normaler Betrieb - Normal operation**




**Erlöschen der Brennerflamme während des Betriebs**
**Flame is extinguished during operation**



## Oranier – Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Für unsere ORANIER- Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER- Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.

Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.
2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER- Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER- Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.
3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER- Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl- Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 – 7
35075 Gladenbach



## Heiz- und Kochtechnik seit 1915

# 3 x Kompetenz und laufend neue Ideen

HEIZTECHNIK

- Kaminöfen
- Gas-Kaminöfen mit Fernbedienung
- Gas-Heizautomaten
- Dauerbrandöfen für Holz und Kohle



KOCHTECHNIK

- Einbauherde Gas oder Elektro
- Einbau-Kochfelder Gas-und Elektro
- Gourmet-Koch-Backstationen
- Dunstabzugshauben
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülautomaten
- Standherde Gas und Elektro



LÜFTUNGSTECHNIK

- modulAIR
  Kontrollierte Be- und Entlüftung
  inkl. Wärmetauscher,
  Entfeuchtungs-Modul und
  Kaminofenschaltung






6-99.05.68.000

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: 06462-923-0 · Fax: 06462-923-349 · Email: info@oranier.com

w w w . o r a n i e r . c o m